



Schnelle sommerliche Tomatensuppe

***** **Zutaten** *****

1,5 kg Tomaten
1 Gemüsezwiebeln
10 Knoblauchzehen
1 Bund Basiikum
4 EL Balsamico
2 TL Zucker
2 TL Oregano
1 TL Chiliflocken
5 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer nach Geschmack



***** **Zubereitung** *****

1. Tomaten, Stielansätze entfernen und halbieren, Knoblauch pellen und in grob Stücke schneiden, Basilikum ein wenig zerrupfen und alles in eine große Auflaufform geben.
2. Mit dem Olivenöl übergießen, Zucker, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut durch mischen
3. In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene Umluft geben und 1 – ½ Stunden rösten, evtl. zwischendurch mal wenden
4. Nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und Abkühlen lassen
5. Nun die Masse entweder in einen großen Blender geben oder mit dem Pürrierstab zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht
6. Die Suppe je nach persönlichen Geschmack mit der Gemüsebrühe verdünnen und evtl. noch mit Sahne verfeinern und gut 5 Minuten erhitzen vor dem Servieren

***** **KochMalSchnell** *****